

## Piernik na piwie



### IZIONA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Lista składników

<b>mąka pszenna</b>	3,75 szklanki
<b>Soda oczyszczona Prymat</b>	2 łyżeczki
<b>miód</b>	1 szklanka
<b>cukier</b>	1 szklanka
<b>Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat</b>	1 opakowanie
<b>żółtko jajek</b>	6 sztuk
<b>piwo</b>	1 szklanka
<b>olej</b>	0,25 szklanki
<b>drożdże</b>	3 dag

### Dodatkowo

marmolada

polewa czekoladowa

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Miód podgrzać z przyprawą do piernika i zdjąć z palnika, żółtka utrzeć z cukrem i dodać do nich piwo po wymieszaniu dolać olej i wkruszyć drożdże, dokładnie wymieszać. Mąkę przesiać i wymieszać z sodą, następnie wsypać do żółtek z piwem i dodać miód, wymieszać ciasto najlepiej łyżką.  
Prostokątną formę około 30 cm na 16 wyłożyć papierem i napęlnić ciastem.  
Piec w 170 st około 80 minut.
- KROK 2 Upieczone i wystudzone ciasto przekroić na trzy placki
- KROK 3 dolny posmarować marmoladą, przykryć drugim na nim ułożyć rozwałkowaną masę marcepanową na niej kolejną warstwę marmolady, przykryć ostatnim i po wierzchu polać polewą czekoladową, dowolnie ozdobić.